

# Tartine mit Vacherousse d'Argental, Zwiebelkonfit und Sardinen

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 120 g Vacherousse d'Argental
- 4 Scheiben Körnerbrot
- 1 Dose kleine Sardinen
- 3 Zwiebeln
- 8 Kirschtomaten
- 40 g Butter
- 10 g Zucker
- 1 Rosmarinweig
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsschritte

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Zwiebel schälen und grob hacken. In einer sehr heißen Pfanne die Butter schmelzen, dann die Zwiebeln mit dem Zucker, dem feinen Salz und dem Pfeffer aus der Mühle würzen und anbraten.
3. Die Brotscheiben auf einen Bogen Backpapier legen und mit einer großzügigen Schicht Zwiebelkonfit, einigen Sardinen, halbierten Tomaten und schönen Käsestücken belegen.
4. Für 5 bis 6 Minuten in den Ofen schieben. Wenn der Käse geschmolzen ist, heiß servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie die Sardinen auch durch Makrelen- oder Sardellenfilets ersetzen.